SİMİT EKMEĞİ (MANİSA)

Manisa İl Kültür Müdürülüğü

1 çay bardağı nohut
1 bardak ılık su
Un
1 yumurta
Tuz

Nohut ince, ancak un haline gelmeyecek şekilde havanda dövülür. Akşamdan ılık bir bardak su ve aldığı kadar un ilavesiyle yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek ılık bir yerde sabaha kadar bekletilir. Sabaha kadar kabaran bu hamur maya yapılarak, un, su ilavesiyle yoğrulur ve ılık bir yerde kabarıncaya kadar bekletilip, fırına konmadan üzerine yumurta sarısı sürülür.

© lezzetler.com tarif no:31304 • adı:Simit Ekmeği (Manisa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:16